



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：12°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

これまでになかったスタイルの、ナパ・ヴァレーのブレンドワイン。魅惑的でジューシー、リッチで滑らかな、後味は永遠と続く一本。

ナパ・ヴァレー東部の標高の高い丘陵地で収穫されたパワフルなプティ・ヴェルドと、女性らしく優雅な、セントヘレナ産カベルネソーヴィニヨンが融合している。究極のナパ・ヴァレーの赤ワインに対する私たちの夢を、シュールに表現する。

**ティスティングノート** 濃い紫色。カベルネ・ソーヴィニヨン85%、プティ・ヴェルド15%のブレンドは、リッチでジューシー。ブラックベリー、シーダー、トースト、微かなスパイスを含む芳香が開き、次の一口へとすぐに誘われる。ビロードのように滑らかで、贅沢な味わいが口中を包み込み、濃厚でリッチなタンニンにより、エレガントさを感じる。高い熟成のポテンシャルを持つ。

**合う料理** 肉や魚料理、濃厚なチーズ、ナッツなどと好相性

**葡萄品種** 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

### 葡萄畠の位置 ナパ・ヴァレー

**気候** 温暖な、夏の地中海性気候。近隣のワイン生産地域よりもやや暑く、夏の気温はしばしば30°C台半ばに達する。年間降水量は約100mm。

**地質** アペラシオンは、ヴァカ山脈とマヤカマス山脈に挟まれた谷の北端に位置する、3,670haの土地。土壌はほとんどが保水性の高いローム質で、砂利も混ざる土壌。

### 醸造 槻

熟成 100% フレンチオーク樽で19ヵ月熟成、内59%新樽

酸度 5.79g/L

PH 3.76

残糖度 0.08g/L